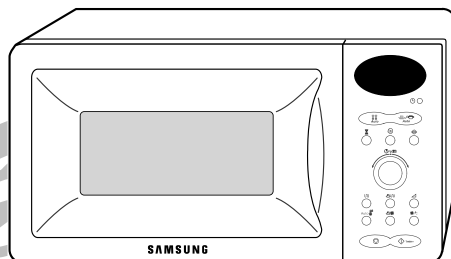
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning

C100C / C100BC / C100TC / C100FC
C101C / C101BC / C101TC / C101FC

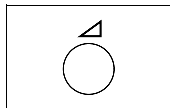


Code No.: DE68-02390A

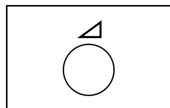
SV

Snabbgenomgång

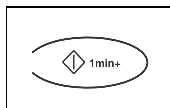
Jag vill laga mat



1. Ställ maten i ugnen.
Tryck på **STYRKENIVÅ** (⊿)-knappen.

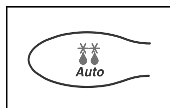


2. Tryck på **STYRKENIVÅ** (⊿) -knappen tills rätt styrkenivå visas.
Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** efter behov.

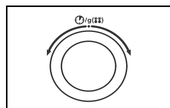


3. Tryck på **Start**(◇ 1min+)-knappen.
Resultat:
- Tillagningen startar.
- När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

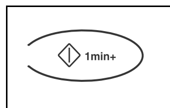
Jag vill tina upp mat



1. Välj vilken typ av mat som ska tinas upp genom att trycka på **AUTOUPPTININGS-** ( )-knappen en eller flera gånger.

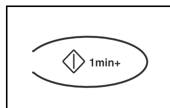


2. Välj matvikt genom att vrida på **inställningsratten** (/g).



3. Tryck på **Start**(◇ 1min+)-knappen.

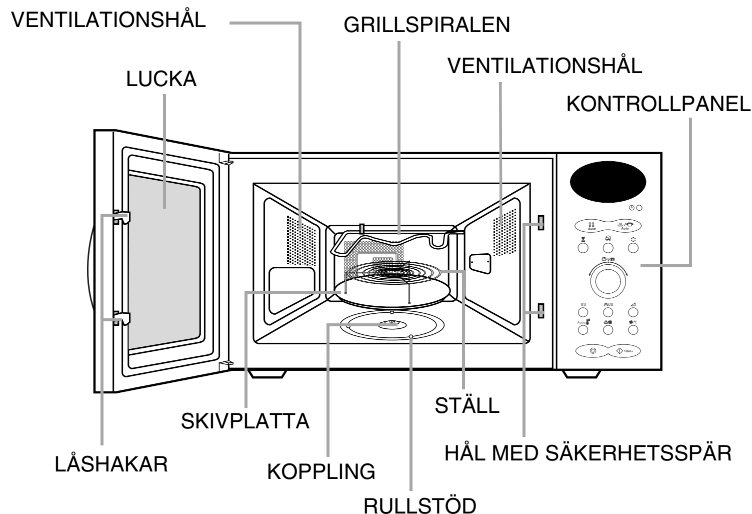
Jag vill lägga till en extra minut



Låt maten stå kvar i ugnen.

Tryck på **Start**(◇ 1min+)-knappen en eller flera gånger för varje extra minut som du vill lägga till.

Ugn



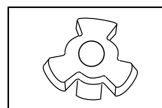
Kontrollpanel

1. **Display**
2. **Val av funktion för autoupptining**
3. **Inställning av ståtid**
4. **Val av funktion med tillagningsminne**
5. **Inställning av tid och vikt samt val av recept**
6. **Val av kombinerat läge (mikrovågor + grill)**
7. **Val av grilläge**
8. **Val av förvärmningsläge**
9. **Stopp/avbryt-knapp**
10. **Inställning av klocka**
11. **Val av automatisk uppvärmning och tillagning**
12. **Justering av tillagningstid**
13. **Val av mikrovågor/styrkenivå**
14. **Val av konvektionsläge/temperatur**
15. **Val av kombinerat läge (mikrovågor + konvektion)**
16. **Startknapp och knapp för justering av tillagningstid**

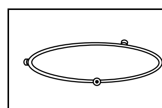
Tillbehör

SV

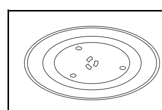
Beroende på vilken modell du har köpt, får du en rad olika tillbehör som kan användas på olika sätt.



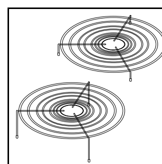
1. **Koppling**: Är redan monterad på motoraxeln längst ned i ugnen.
   Syfte: Kopplingen gör att skivplattan roterar.



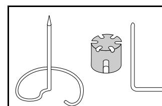
2. **Rullstöd**: Skall placeras i mitten av ugnen.
   Syfte: Rullstödet stödjer skivplattan.



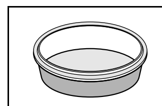
3. **Skivplatta**: Skall placeras på rullstödet med mittbeslaget på kopplingen.
   Syfte: Skivplattan är den centrala tillagningsytan och kan lätt tas bort för att rengöras.



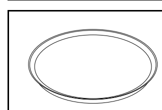
4. **Metallställen** (högt ställ, lågt ställ) skall ställas på skivplattan.
   Syfte: Metallställen kan användas för att tillaga två tallrikar samtidigt. En mindre tallrik kan placeras på skivplattan och en större kan placeras på stället. Metallställen kan användas vid grillning, konvektion och kombinationstillagning.



5. **Stekspettet och kopplingen med spett** skall placeras i glasskålen (endast C100BC/C100FC/C101BC/C101FC).
   Syfte: Stekspettet är ett praktiskt hjälpmedel för att grilla en hel kyckling eftersom man inte behöver vända på köttet. Spettet kan användas vid tillagning med grillkombination.



6. **Glasskålen** skall placeras på skivplattan. (endast C100BC/C100FC/C101BC/C101FC).
   Syfte: Stekstället skall placeras i glasskålen.



7. **Fraspanna**, placeras på skivplattan. (endast C100TC/C100FC/C101TC/C101FC).
   Syfte: Fraspannan är till för att maten skall få bättre färg när man använder funktionen för mikrovågs- eller grillkombinationstillagning. Den gör att pirog- och pizzadeg blir mer frasig efter tillagning.

Hur man använder denna bruksanvisning

SV

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Din bruksanvisning innehåller mycket värdefull information om hur du kan laga till mat i din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsanvisningar***
- ***Lämpliga tillbehör och kärl***
- ***Användbara tillagningstips***

Inuti omslaget hittar du en snabbgenomgång som beskriver tre grundläggande tillagningsfunktioner:

- ***Tillagning (Mikrovågor)***
- ***Automatisk snabbupptining***
- ***Lägga till extra tillagningstid***

På ände av bruksanvisningen visas bilder på ugnen och framför allt en översikt av kontrollpanelen så att du lättare kan hitta knapparna.

Steg-för-steg-beskrivningarna använder två olika symboler.



Viktigt



Observera

SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ATT UNDVIKA EVENTUELL ÖVEREXPONERING FÖR MIKROVÅGSENERGI

Om följande säkerhetsanvisningar inte följs kan det leda till en skadlig överexponering för mikrovågsenergi.

(a) Användaren får under inga omständigheter försöka använda ugnen när luckan är öppen, ändra säkerhetsspärrarna (låshakarna) eller sätta in föremål i hålen till låshakarna.

(b) Lägg inte föremål mellan ugnsluckan och framsidan och se till att matrester eller rengöringsmedel inte samlas på tätningsytorna. Se också till att luckan och lucktätningen hålls rena genom att torka rent efter användning, först med en fuktad trasa och sedan med en torr och mjuk trasa.

(c) Använd inte ugnen om den är skadad och inte förrän den har reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som har utbildats av tillverkaren. Det är framför allt viktigt att ugnsluckan kan stängas ordentligt och att det inte finns är några skador på:
(1) Luckan, lucktätningen och tätningsytor
(2) Luckans gångjärn (sönder eller lösa)
(3) Strömkabeln

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av andra personer än kvalificerade mikrovågstekniker som har utbildats av tillverkaren.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER.

LÄS NOGGRANT IGENOM INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

Innan du lagar mat eller värmer flytande livsmedel i din mikrovågsugn, skall du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder har vidtagits.

1. **ANVÄND EJ** köksutrustning i metall i mikrovågsugnen:
- Metallkärl
- Tallrikar eller koppar med guld- eller silverdetaljer
- Steknålar, gafflar osv.

Anledning: Elektriska gnistor kan uppstå och skada ugnen.

2. VÄRM EJ:
- Lufttäta eller vacuumförslutna flaskor, glasburkar och behållare.
  T.ex.: Burkar med barnmat
- Lufttät mat.
  T.ex.: Ägg, nötter med skal eller tomater

Anledning: Ett ökat tryck kan göra att de exploderar.
Tips: Ta bort lock och gör hål i skinn, påsar o.s.v.

3. **SÄTT INTE PÅ** mikrovågsugnen om den är tom.
Anledning: Ugnens väggar kan skadas.
Tips: Låt alltid ett glas vatten stå i ugnen. Vattnet fångar upp mikrovågorna om du sätter på ugnen av misstag.

4. **TÄCK INTE FÖR** de bakre ventilationshålen med en trasa eller papper.
Anledning: Trasan eller papperet kan fatta eld när varmluft leds ut från ugnen.

5. **ANVÄND ALLTID** grytlappar när du tar ut kärl från ugnen.
Anledning: Vissa kärl drar till sig mikrovågor och det uppstår alltid en värmeöverföring från maten till kärlet. Kärlet blir därför varmt.

6. **VIDRÖR EJ** grillspiralen eller ugnens inre väggar.
Anledning: Väggarna kan vara tillräckligt varma för att orsaka brand även efter tillagning, trots att de inte ser ut att vara varma. Låt inte brännbara föremål komma i kontakt med ugnens insida. Låt ugnen svalna först.

7. För att minska brandrisken i ugnsutrymmet:
- Förvara ej brännbara material i ugnen
- Ta bort metallklämmor från pappers- eller plastpåsar
- Använd ej mikrovågsugnen för att torka tidningar.
- Om du upptäcker rök, behåll ugnsluckan stängd och stäng av eller koppla ur ugnen från vägguttaget.

8. Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat.
- Låt ALLTID vätskor eller barnmat stå kvar i minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen jämnas ut.
- När det behövs, rör om under värmningen och rör ALLTID om efter värmningen.
- Var försiktig när du handskas med kärl efter värmning. Du kan bränna dig om kärlet är för varmt.
- Det finns risk för fördröjd överkokning.
- För att förhindra fördröjd överkokning och eventuella brännskador, bör du röra om drycken med en plastsked eller glaspinne såväl före, under som efter värmningen.

Anledning: Vid värmning av vätskor kan kokpunkten fördröjas, vilket medför att överkokning kan ske efter att kärlet har tagits ut från ugnen. Du kan bränna dig!
- Om du bränner dig, följ nedanstående FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner:
  * Håll det skadade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
  * Sätt på ett rent och torrt förband.
  * Använd inte krämer, oljor eller salvor.
- Fyll **ALDRIG** kärlet till bredden och välj ett kärl som är bredare högst upp för att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smala halsar kan explodera om de blir överhettade.
- Kontrollera **ALLTID** temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger det till barnet.
- Värm **ALDRIG** en nappflaska när nappen är på eftersom flaskan kan explodera om den blir överhettad.

9. Se till att strömkabeln inte skadas.
- Låt inte kabeln eller kontakten komma i kontakt med vatten och håll kabeln borta från varma ytor.
- Använd inte ugnen om kabeln eller kontakten har skadats.

10. Håll dig på en arms avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
Anledning: Varmluft eller ångor som kommer ut från ugnen kan orsaka brännskador.

11. Håll insidan av ugnen ren.
Anledning: Matrester eller oljestänk som har fastnat på väggarna eller på botten kan skada färgen och försämra ugnens effekt.

12. Det kan hända att du hör klickande ljud när ugnen är igång (framför allt när ugnen används för att tina mat).
Anledning: Det är normalt med sådana ljud när den elektriska uteffekten ändras.
Om mikrovågsugnen sätts på utan att det finns något i ugnen, kopplas strömmen från automatiskt av säkerhetsskäl. Ugnen kan användas igen när den har fått stå i mer än 30 minuter.

Säkerhetsanvisningar (forts.)

13. Om mikrovågsugnen sätts på utan att det finns något i ugnen, kopplas strömmen från automatiskt av säkerhetsskäl. Ugnen kan användas igen när den har fått stå i mer än 30 minuter.

- Bry dig inte om det om ugnen fortsätter arbeta sedan tillagningen har avslutats.

Förklaring: Ugnen är avsedd att låta fläkten gå några minuter utan mikrovågor, sedan stoppknappen tryckts in eller sedan luckan öppnats efter avslutad tillagning (mikrovågsugn, grill, konvektion, mikrovågsugn+grill, mikrovågsugn+konvektion), för att kyla av de inre elektroniska delarna. När tillagningen är färdig, kommer ugnen att signalera och blinka "0" fyra gånger. Därefter signalerar ugnen en gång i minuten.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Du bör titta in i ugnen då och då när du värmer eller lagar till mat i engångsbehållare av plast, papper eller andra brännbara material.

VARNING:

Använd inte mikrovågsugnen om luckan eller stängningsanordningen är skadade. Ugnen får inte användas förrän den har genomgått sakkunnig reparation.

VARNING:

Det är farligt för alla utom kompetenta reparatörer att utföra service eller reparation som innebär att man lyfter av skyddshöljet.

VARNING:

Vätskor och andra maträtter får inte värmas upp i slutna kärl eftersom de skulle kunna explodera.

VARNING:

Låt inte barn använda mikrovågsugnen på egen hand, om de inte har fått tillräckliga instruktioner för att kunna sköta ugnen på ett säkert sätt och att de har förstått riskerna med felaktig användning.

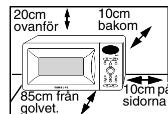
VARNING:

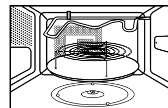
Ugnshöljet och ugnsluckan blir varma vid konvektions- och kombinationstillagning.

 ANVÄND EJ mikrovågsugnen utankoppling, rullstöd och skivplatta.

Hur du installerar din mikrovågsugn

Placera ugnen på en slät, jämn yta som är tillräckligt stabil för att bära dess vikt.





1. Installera ugnen på en jämn, plan och stabil yta. När du installerar din ugn, se till att ugnen har tillräcklig ventilation genom att lämna ett utrymme på minst 10 cm bakom ugnen och på sidorna, 20 cm ovanför ugnen och 85 cm från golvet.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Installera rullstödet och skivplattan. Kontrollera att skivplattan kan rotera obehindrat.
3. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är tillgänglig.

 **Blockera aldrig** ventilationshålen. Det kan leda till att ugnen överhettas och automatiskt stängs av. Det går då inte att använda den förrän den har svalnat tillräckligt.

 För att förhindra personskador bör kabeln anslutas till ett jordat, 230 Volt, 50 Hz, AC uttag. Om kabeln till denna hushållsapparat skadas, måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller en behörig elektriker för att förhindra fara vid användning.

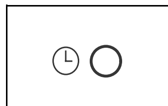
 **Installera** ej mikrovågsugnen i en varm eller fuktig omgivning, som intill en traditionell ugn eller ett värmeelement. Respektera den ovan angivna kraven på nätspänningen. En eventuell förlängningssladd måste uppfylla samma krav som ugnens sladd. Torka av ugnens insida och lucktätningen med en fuktig trasa innan du använder mikrovågsugnen första gången.

Inställning av klockan

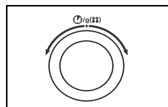
Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Tiden kan visas med antingen 24 eller 12 timmar. Du måste ställa in klockan:

- ***När du installerar din mikrovågsugn***
- ***Efter ett strömavbrott***

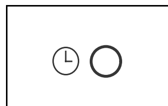
✉ Glöm inte att ställa om klockan när det är dags att byta mellan sommar- och vintertid.



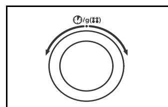
1. | För att visa tiden med... | Tryck på Klock (🕒) -knappen.. |
   |---|---|
   | 24 timmar | En gång |
   | 12 timmar | Två gånger |



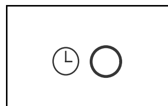
2. Vrid på **inställningsratten** (🕒/g) för att ställa in timmarna.



3. Tryck på **Klock** (🕒) -knappen.



4. Vrid på **inställningsratten** (🕒/g) för att ställa in minuterna.



5. När rätt tid visas, tryck på **Klock**(🕒)-knappen för att starta klockan.
   Resultat: Tiden visas när du inte använder ugnen.

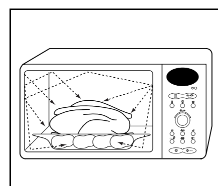
Hur en mikrovågsugn fungerar

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Energin som frigörs gör att man kan laga till eller värma mat utan att matens form eller färg ändras.

Du kan använda mikrovågsugnen för:

- ***Snabbupptining***
- ***Värmning***
- ***Tillagning***

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som genereras av magnetronen fördelas jämnt samtidigt som maten roterar på skivplattan. Maten får på så vis en jämn tillagning.
2. Mikrovågorna tas upp av maten till ett djup av 2,5 cm. Tillagningen fortsätter sedan när värmen sprids i maten.
3. Tillagningstiden varierar beroende på vilken typ av kärl som används och matens egenskaper:
   - Kvantitet och densitet
   - Vätskehalt
   - Utgångstemperatur (fryst eller ej)



Eftersom matens mittpunkt värms upp av värmespridningen, fortsätter tillagningen även efter att du har tagit ut maten från ugnen. Ståtider som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför följas för att få:

- En jämn och genomgående tillagning
- En jämn temperatur

SV

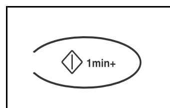
SV

Kontrollera att din ugn fungerar riktigt

Med hjälp av följande enkla steg kan du kontrollera att din ugn hela tiden fungerar riktigt. Om du undrar över något, se avsnittet med titeln "Vad du bör göra om du är tveksam över något eller får ett problem" på nästa sida.

✉ Ugnen måste anslutas till ett lämpligt vägguttag. Skivplattan måste vara på plats i ugnen. Om man inte använder maxstyrkan (100% - 900 W) tar det längre tid för vattnet att börja koka.

Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på luckans högra sida. Ställ ett glas vatten på skivplattan. Stäng sedan luckan.



Tryck på **Start** (◇ 1min+)-knappen och ställ in tiden på 4 eller 5 minuter genom att trycka på (◇ 1min+)-knappen rätt antal gånger.

Resultat: Låt ugnen värma vattnet i 4-5 minuter. Efter denna tid bör vattnet ha börjat koka.

Vad du bör göra om du är tveksam över något eller får ett problem

Det tar alltid lite tid att bli bekant med en ny hushållsapparat. Om du får några av de problem som tas upp här nedan, pröva lösningarna som föreslås. Lösningarna kan bespara dig tid och besvär med ett onödigt servicebesök.

◆ Detta är normalt:
- Kondens inuti ugnen
- Luftflöde runt luckan och det yttre höljet
- Ljusreflexer runt luckan och det yttre höljet
- Ånga som kommer ut från luckans kanter eller ventilerna

◆ Maten har inte tillagats
- Har du ställt in timern rätt och tryckt på **Start** (◇ 1min+)-knappen?
- Är luckan stängd?
- Har du överbelastat strömkretsen, har en säkring gått eller har en brytare utlösts?

◆ Maten är antingen för varm eller för kall
- Har du ställt in en lämplig tillagningstid för denna typ av mat?
- Har du valt en lämplig styrka?

◆ Gnistor och sprakande ljud uppstår inuti ugnen
- Har du använt kärl med metalldelar?
- Har du glömt kvar en gaffel eller något annat metallföremål inuti i ugnen?
- Är aluminiumfoliet för nära de inre väggarna?

◆ Ugnen orsakar störningar för radio- eller TV-apparater
- Radio- och TV-apparater kan få svaga störningar när ugnen är på. Detta är normalt.
  * För att lösa detta problem, installera ugnen på säkert avstånd från radio- och TV-apparater samt antenner.
- Om ugnens mikroprocessor utsätts för störningar kan displayen nollställas.
  * För att lösa detta problem, dra ut kontakten och sätt in den igen. Ställ om tiden.

◆ "E3"-meddelande betyder:
- Förhindra brandolycka och överhettning i ugnen. Om ugnsutrymmet överhettas, låt det svalna tillräckligt och använd funktionen under startfasen genom att trycka på " ⊘ " -knappen.

Om du inte lyckas lösa problemet med lösningarna här ovan, skriv ner:

- ***Modell- och serienumret, som finns på baksidan av ugnen***
- ***Uppgifter om din försäkring***
- ***En tydlig beskrivning av problemet***

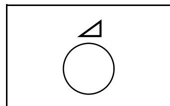
Kontakta sedan din återförsäljare eller SAMSUNGs efterförsäljningsservice.

Tillagning/värmning

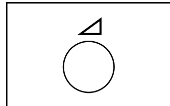
Följande instruktioner beskriver hur man lagar till eller värmer mat.

☛ Kontrollera ALLTID dina inställningar för tillagning innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

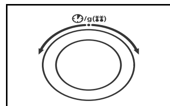
Öppna ugnsluckan. Ställ först maten på mitten av skivplattan. Stäng sedan luckan. Sätt aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.



1. Tryck på **STYRKENIVÅ** (⊿)-knappen.
Resultat: Följande tecken visas:
- | (tillagning med en fas)
- (mikrovågsläge)



2. Välj lämplig styrka genom att trycka på knappen **STYRKENIVÅ** (⊿) igen tills önskad effektvärde visas. Se tabellen över styrkenivåer här nedan för mer information.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten**.( ).
- Exempel: För att ställa in en tillagningstid på 3 minuter och 30 sekunder, vrid ratten till höger för att ställa in 3:30.

Resultat: Tillagningstiden visas.

4. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
Resultat: Ugnslampan tänds och skivplattan börjar rotera. Tillagningen startar.
- ◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka "0" fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

✉ Om du vill veta den aktuella styrkenivån i ugnsutrymmet, tryck på **STYRKENIVÅ** (⊿) -knappen en gång. Om du vill ändra styrkenivån under tillagning, tryck på **STYRKENIVÅ** (⊿) -knappen två eller fler gånger för att välja önskad styrkenivå.

✉ Om du vill värma mat på kort tid vid maxstyrka (900W), kan du också helt enkelt trycka på **Start**(1min+)-knappen, kan du också helt enkelt trycka på Start(1min+)-knappen en gång för varje tilllagningsminut. Ugnen startar med en gång. Mikrovågsläget kan programmeras att laga mat i upp till två faser.

Styrkenivåer och tidvariationer

Styrkenivåfunktionen gör att man kan anpassa mängden energi som används, och på så vis även tiden som behövs för att tillaga eller värma mat, beroende på typ av mat och mängd. Du kan välja mellan sex olika styrkenivåer.

Styrka	Percentage	Uteffekt
HÖG	100%	900W
MEDELHÖG	67%	600W
MEDEL	50%	450W
MEDELLÅG	33%	300W
UPPTINING	20%	180W
LÅG	11%	100W

Tillagningstiderna som anges i recept och i detta häfte, är beroende av angivna styrkenivåer.

Om du väljer en...	Så måste tillagningstiden...
Högre styrkenivå	Förkortas
Lägre styrkenivå	Förlängas

SV

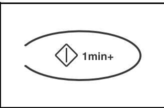
Avbryta tillagningen

Du kan avbryta tillagningen när som helst för att:
- ***Kontrollera maten***
- ***Vända på maten eller röra om***
- ***Låta maten stå***

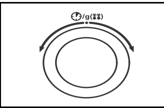
För att avbryta tillagningen...	**Skall du...**
tillfälligt	Öppna luckan. Resultat: Tillagningen avbryts. För att fortsätta med tillagningen, stäng luckan och tryck på **Start** (1min+)-knappen.
helt	Tryck på **Stoppa** ( )-knappen. Resultat: Tillagningen avbryts. Om du vill ångra inställningen, tryck på **Stoppa** knappen ( ) en gång till.

Ändra tillagningstiden

Liksom traditionell matlagning kan det hända att du, beroende på matens egenskaper och dina önskemål, måste justera tillagningstiden något. Du kan:
- ***När som helst kontrollera tillagningen genom att helt enkelt öppna luckan.***
- ***Öka eller minska återstående tillagningstid.***



1. För att öka matens tillagningstid, tryck på **Start** (1min+) -knappen en gång för varje minut som du vill lägga till
   - Exempel: För att lägga till tre minuter, tryck på **Start**(1min+)-knappen tre gånger.



2. För att öka eller minska tillagningstiden när ugnen är på, vrid **inställningsratten** åt vänster eller höger.

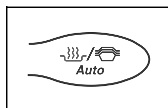
Hur man använder funktionen Automatisk tillagning och värmning

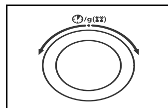
Funktionen Automatisk värmning och tillagning (/) har tio olika förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller styrkan.

Du behöver bara ställa in antalet portioner genom att vrida på inställningsratten.

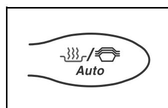
☛ Använd endast kärl som är mikrovågssäkra.

Öppna ugnsluckan. Ställ först maten på mitten av skivplattan. Stäng sedan luckan.

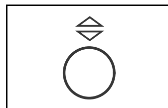




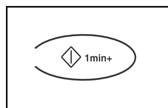
1. Välj den typ av mat som skall tillagas genom att trycka på **Automatisk värmning och tillagning** (/)-knappen och vrid på **inställningsratten** () för att välja önskad inställning (10 inställningar). Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av de olika förprogrammerade inställningarna.



2. Välj portionsstorlek genom att trycka på **Automatisk värmning och tillagning** (/)-knappen en eller flera gånger.



3. Förläng eller förkorta tillagningstiden vid behov genom att trycka på **Mer/Mindre** ()-knappen.



4. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
   Resultat: Maten tillagas enligt den förprogrammerade inställningen som valts.
   - ◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

Följande tabell presenterar de olika programmen för automatisk uppvärmning och tillagning med mängd, ståtider och lämpliga rekommendationer. Program nr 1, 2, 3, 6 och 7 använder endast mikrovågsenergi. Program nr 4, 5 och 10 använder en kombination av mikrovågor och konvektion.

Program nr 8 och 9 använder en kombination av mikrovågor och grill.

Kod	Typ av mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
A - 1	**Färdig rätt** (Kyld)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Lägg upp på en porslinstallrik och täck över med plastfolie för mikrovågsugn. Detta program lämpar sig bäst för rätter bestående av tre olika delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och med tillbehör som potatis, ris eller pasta).
A - 2	**Drycker** Kaffe, mjölk, te, vatten (rumstemp.)	150ml (1 kopp) 300ml (2 koppar) 450ml (3 koppar) 600ml (4 koppar)	1 - 2 min.	Häll upp vätskan i porslinskoppar och värm utan lock. Ställ en kopp i mitten, två koppar mittemot varandra och tre eller fyra koppar i en cirkel. Värm i mikrovågsugnen. Rör om dryckerna såväl före som efter ståtiden.
A - 3	**Soppa/sås** (Kyld)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Häll upp soppan/såsen i en djup porslinssopptallrik eller -skål och täck över under värmningen och ståtiden. Rör om såväl före som efter ståtiden.
A - 4	**Fryst pizza**	300 g 400 g 500 g	-	Lägg en fryst pizza (-18°C) på det låga stället eller två pizzor på det låga och höga stället.

Hur man använder funktionen Automatisk tillagning och värmning (forts.)

Kod	Typ av mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
A - 5	Frysta småbröd	200-250 g (4 st.) 300-350 g (6 st.) 400-450 g (8 st.)	3 - 5 min.	Lägg 4-6 frysta småbröd (-18°C) i en cirkel på det låga stället. Fördela åtta frysta småbröd jämnt på det låga och höga stället. Detta program lämpar sig bäst för små frysta bageriprodukter som småbröd, ciabattabröd och små baguetter.
A -6	Färska grönsaker	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Väg grönsakerna efter att ha rensat, tvättat och skurit till dem till jämnstora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 matskedar) vatten vid tillagning av 200-250 g, 45 ml (3 matskedar) vid tillagning av 300-450 g, eller tillsätt 60-75 ml (4-5 matskedar) vid tillagning av 500-750 g. Rör om efter tillagning. Vid tillagning av större mängder, rör om en gång under tillagningen.
A -7	Skalade potatis	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Väg potatisen efter att ha skalat, tvättat och skurit upp dem i jämnstora bitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten om du skall tillaga 300-450 g, eller tillsätt 60 ml (4 matskedar) om du skall tillaga 500-750 g.
A - 8	Ugnstekt fisk	300-400 g (1 st.) 500-600 g (2 st.) 700-800 g (3 st.)	3 min.	Pensla in skinnet på en hel fisk med olja och tillsätt örter och kryddor. Lägg fisken sida mot sida, huvud mot stjärt, på stället. Vänd på fisken när ugnen piper.
A - 9	Kycklingbitar	400-500 g (2 st.) 600-700 g (3 st.) 800-900 g (3-4 st.)	3 min.	Pensla in kycklingbitarna med olja och krydda dem med salt, peppar och paprika. Lägg bitarna i en cirkel på det höga stället med skinnsidan nedåt. Vänd på bitarna när ugnen piper.
A -10	Oxstek/ Lammstek	900-1000 g 1200-1300 g	10-15 min.	Pensla in nöt/lammköttet med olja och kryddor (endast peppar, salt bör först tillsättas efter stekning). Lägg köttet på det nedre stället med fettsidan nedåt. Vänd på köttet när ugnen piper. Köttet bör täckas med aluminiumfolie efter stekningen och under ståtiden.

SV

Endast C100TC/C100FC/C101TC/C101FC

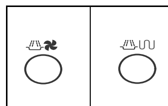
anligtvis när man tillagar mat som pizza eller paj i en grill eller mikrovågsugn, blir degen ganska mjuk. Detta kan undvikas genom att använda en fraspanna, som snabbt skapar en hög temperatur så att degen blir brun och krispig.

Fraspannan kan också användas för bacon, ägg, korv m.fl.

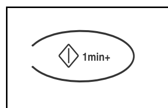


Innan du använder fraspannan, värm först upp den med kombinationsläget i 3-5 minuter:
- Kombinationen konvektion (250°C) och mikrovågor eller
- Kombinationen grill och mikrovågor
- Se sidan 19 respektive 20.

1. Förvärm fraspannan enligt beskrivningen här ovan.
   - Använd alltid grytlappar för att ta ut fraspannan eftersom den kan bli mycket varm.
2. Pensla pannan med olja om du skall laga till mat som bacon eller ägg så att maten får en fin brun färg.
3. Lägg maten i fraspannan.
   - Ställ inte föremål som inte tål värme i fraspannan, t.ex. plastskålar.
4. Lägg fraspannan på skivplattan i mikrovågsugnen.
   - Ställ aldrig in fraspannan i ugnen utan att skivplattan är på plats.

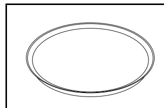


5. Välj rätt styrkenivå genom att trycka på kombi (eller)-knappen. Ställ sedan in tillagningstiden genom att vrida på ratten tills rätt tillagningstid visas.



6. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
   Resultat: Tillagningen startar.
   - ◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

Hur man rengör fraspannan



Rengör fraspannan med varmt vatten och diskmedel och skölj av med rent vatten. Använd inte skurborste eller skursvamp annars kan teflonytan skadas.



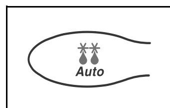
Fraspannan har en teflonyta och kan därför skadas om den inte används på rätt sätt.
- Skär aldrig upp maten på pannan. Ta alltid upp maten från pannan innan du skär upp den.
- Maten bör helst vändas med en stekspade i trä eller plast.

Hur man använder funktionen Automatisk snabbupptining

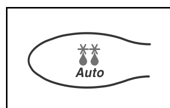
Upptiningsfunktionen kan användas för att tina upp kött, fågel, fisk, bröd/kaka eller frukt. Upptiningstiden och styrkan ställs in automatiskt. Du behöver bara välja program och vikt.

 Använd endast fat som är mikrovågssäkra.

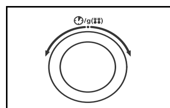
Öppna ugnsluckan. Ställ den frysta maten på mitten av skivplattan och stäng luckan.



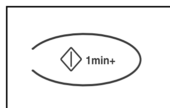
1. Tryck på **Autoupptinings** ( ) -knappen.
   Resultat: Följande indikationer visas:
   (autoupptiningsläge)



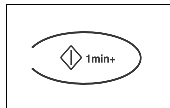
2. Tryck på **Autoupptinings** ( )-knappen en eller flera gånger beroende på vilken typ av mat som skall tinas upp. Se tabellen på nästa sida för mer information.



3. Välj matvikt genom att vrida på **inställningsratten**.( ).



4. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
   Resultat:
   - Upptiningen startar.
   - Ugnen piper halvvägs under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.



5. Tryck på **Start** (1min+) en gång till för att avsluta upptiningen.
   Resultat: När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka "0" fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

 Du kan även tina upp mat manuellt. För att göra detta, välj funktionen för mikrovågstillagning/värmning och en styrka på 180W. Se avsnittet "Tillagning/värmning" på sidan 9 för mer information.

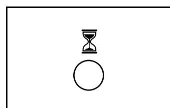
 För att ändra alternativet oz/g från g till oz, tryck på **Autoupptinings ( )**-knappen och **Håll/fördröj ( )**-knappen samtidigt. Ugnen ger ifrån sig några långa pipljud och g ändras till oz.

Följande tabell presenterar de olika programmen för automatisk snabbupptining, med bl.a. portionsstorlekar, upptiningstider och rekommendationer. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining. Lägg kött, fågel eller fisk på en porslinstallrik.

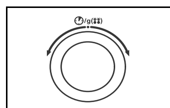
Knapp	Typ av mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
1	Kött	200-2000g	20-60 min.	Täck över kanterna med aluminiumfolie. Vänd på köttet när ugnen piper. Detta program lämpar sig bäst för nötkött, lammkött, fläskkött, köttskivor, kotletter och köttfärs.
2	Fågel	200-2000g	20-60 min.	Täck över ben- och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd på fågeln när ugnen piper. Detta program lämpar sig bäst för hela kycklingar och kycklingbitar.
3	Fisk	200-2000g	20-50 min.	Täck över stjärten på en hel fisk med aluminiumfolie. Vänd på fisken när ugnen piper. Detta program lämpar sig bäst för hela fiskar och fiskfiléer.
4	Bröd/ kaka	125-1000g	5-30 min.	Lägg brödet på en bit kökspapper och vänd på den när ugnen piper. Lägga kakan på en porslinstallrik och, när det är möjligt, vänd på den när ugnen piper. (Ugnen är fortfarande aktiverad men stängs av när man öppnar luckan.) Detta program lämpar sig för alla typer av bröd, såväl oskivat som skivat, och även för brödstycken och baguetter. Lägg brödstycken i en cirkel. Programmet lämpar sig också för alla typer av jästkakor, småkakor, ostkaka och smördegskakor. Programmet lämpar sig inte för spröda mördegskakor, fruktkaka, kakor med gräddfyllning och kakor med chokladglassyr.
5	Frukt	100-600g	5-10 min.	Fördela frukten jämnt på en porslinstallrik. Detta program lämpar sig för alla typer av frukt.

Inställning av ståtid

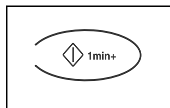
Hålltiden kan användas för att ställa in en automatisk ståtid (utan mikrovågstillagning). Du behöver inte titta på klockan. Ugnen piper när ståtiden är slut.



1. Tryck på **Håll/fördröj** (⌛) -knappen.
   Resultat: Följande tecken visas:
   ⌛ (håll/fördröj-läge)



2. Ställ in ståtiden genom att vrida på **inställningsratten** (⏱/g).



3. Tryck på **Start** (◇ 1min+)-knappen.
   Resultat: Ugnen piper när ståtiden är slut.

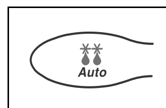
Tillagning med flera faser

Din mikrovågsugn kan programmeras att tillaga mat med upp till fyra faser (konvektionsläget kan ej användas med flera faser). Exempel: Du vill tina upp mat och sedan laga till den utan att behöva ställa om ugnen efter varje fas. Du kan använda funktionen för att exempelvis tina upp och tillaga en 1,8 kg kyckling i fyra olika faser:

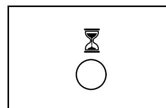
- ***Upptining***
- ***Ståtid i 20 minuter***
- ***Mikrovågstillagning i 30 minuter***
- ***Grillning i 15 minuter***



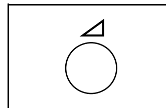
Upptining och ståtid måste ingå i de två första faserna. Kombination och grill kan endast användas en gång under de återstående två faserna. Mikrovågor kan dock användas två gånger (vid två olika styrkenivåer).



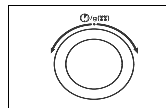
1. Tryck på **Autoupptinings** ( )-knappen och ställ in vikten genom att vrida ratten rätt antal gånger (1,8 kg i exemplet).



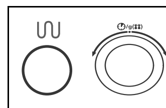
2. Tryck på **Håll/fördröj** (⌛)-knappen och ställ in ståtiden genom att vrida ratten rätt antal gånger (20 minuter i exemplet).



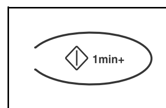
3. Tryck på **STYRKENIVÅ** (◿)-knappen .
   Ställ in mikrovågornas styrkenivå genom att trycka på **STYRKENIVÅ** (◿) -knappen för att välja rätt styrkenivå (450 W i exemplet).



4. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** (⏱/g) (30 minuter i exemplet).



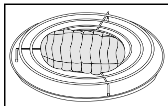
5. Tryck på **GRILL**( ) -knappen och ställ in tillagningstiden genom att vrida **inställningsratten** rätt antal gånger (15 minuter i exemplet).



6. Tryck på **Start** (◇ 1min+)-knappen.
   Resultat: Tillagningen börjar:
   - ◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

SV

Välja tillbehör



Vid vanlig konvektionstillagning behöver man inte använda några speciella kärl. Du bör dock endast använd kärl som du normalt använder i din vanliga ugn.

Mikrovågssäkra kärl är vanligtvis inte lämpliga för konvektionstillagning. Använd ej plastbehållare, plastformar, pappersmuggar, dukar o.s.v.

Om du väljer ett kombinerat tillagningsläge (mikrovågor och grill eller konvektion), använd endast kärl som är både mikrovågssäkra och ugnssäkra. Metallkärl och metallbestick kan skada din ugn.

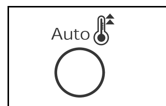
 För mer information om lämpliga kärl och köksredskap, se Lämpliga kärl på sidan 22.

Förvärmning av ugn

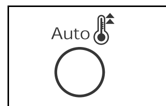
Vi konvektionstillagning rekommenderar vi att du förvärmer ugnen till rätt temperatur innan du sätter in maten i ugnen.

När ugnen når den inställda temperatur, håller ugnen temperaturen i ca 10 minuter, varefter ugnen stängs av automatiskt.

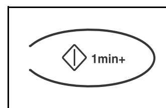
Kontrollera att värmeelementet är i rätt position för den typ av tillagning som skall användas. Öppna luckan och ställ in skivplattan.



1. Tryck på **FÖRVÄRMNINGS** (Auto)-knappen.
Resultat: Följande indikationer visas:
(konvektion)
250°C (temperatur)



2. Tryck på **FÖRVÄRMNINGS** (Auto)-knappen en eller flera gånger för att ställa in temperaturen.



3. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
Resultat: Ugnen förvärms till den inställda temperaturen.
- När ugnen når den inställda temperaturen, piper den sex gånger och håller temperaturen i 10 minuter.
- Efter 10 minuter, piper ugnen fyra gånger och stängs sedan av.

 Om ugnen redan har den inställda temperaturen, piper ugnen sex gånger när du ställer in temperaturen och den inställda temperaturen hålls i 10 minuter.

 Om du vill veta den aktuella temperaturen i ugnsutrymmet, tryck på **FÖRVÄRMNINGS** (Auto)-knappen.

Konvektionstillagning

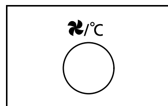
Genom att använda konvektionsläget kan du laga mat på samma sätt som i en vanlig ugn. Mikrovågor används inte. Du kan ställa in temperaturen efter behov inom ett temperaturområde på 40°C till 250°C. Den längsta tillagningstiden är 60 minuter.



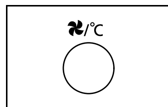
Om du vill förvärma ugnen, se sid. 16.

- Använd alltid grytlappar när du skall ta ut kärlen från ugnen eftersom de kan vara mycket varma.
- Du kan få bättre tillagning och bryning genom att använda det låga stället.

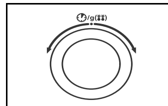
Kontrollera att värmeelementet är i horisontellt läge och att skivplattan är på plats. Öppna luckan och ställ kärlet på skivplattan.



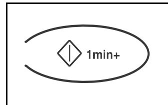
1. Tryck på **UGN/°C**(/°C)-knappen.
Resultat: Följande indikationer visas:
(konvektionsläge)
250°C (temperatur)



2. Tryck på **UGN/°C**(/°C)-knappen en eller flera gånger för att ställa in temperaturen.



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** (/g).



4. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
Resultat: Tillagningen startar.
◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka "0" fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.



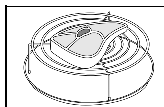
Om du vill veta den aktuella temperaturen i ugnsutrymmet, tryck på **UGN/°C**(/°C)-knappen.

Grillning

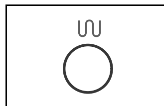
Genom att använda grillen kan du snabbt värma och bryna mat utan att använda mikrovågor.

- ***Använd alltid grytlappar när du tar ut kärl från ugnen eftersom de kan vara mycket varma.***
- ***Du kan få bättre tillagning och grillning om du använder det höga stället.***

Kontrollera att värmeelementet är i horisontellt läge och att räcket är på plats.

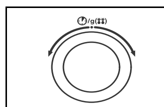


1. Öppna luckan och ställ maten på stället.

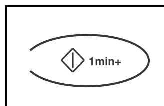


2. Tryck på **GRILL**( )-knappen.
Resultat: Följande indikationer visas:
| (tillagning med en fas)
(grilläge)

- Det går inte att ställa in temperaturen på grillen.



3. Ställ in grilltiden genom att vrida på **inställningsratten** (/g).
- Den längsta grilltiden är 60 minuter.



4. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
Resultat: Grillningen startar:
◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka "0" fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

SV

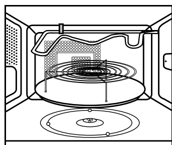
Välja läge för grillspiral

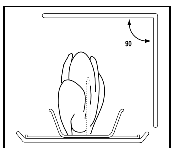
Värmeelementet används när man lagar mat genom konvektion, grillning eller stekning på spett. Elementet kan ställas i två positioner:

- ***Horisontell position för konvektionstillagning och grillning***
- ***Vertikal position endast för stekning på spett (C100BC/ C100FC/C101BC/C101FC)***



Ändra inte värmeelementets position när det fortfarande är varmt och tryck inte för hårt när du ställer elementet i vertikal position.





För att ställa grillspiralen i ...	**Gör följande...**
Vertical position (endast för grillning på spett) C100BC/ C100FC/C101BC/ C101FC)	◆ Dra ner värmeelementet ◆ Tryck den mot ugnens bakre vägg tills den är parallell med den bakre väggen
Horisontellt läge (konvektionstillagning och grillning)	◆ Dra grillspiralen mot dig ◆ Skjut upp spiralen tills den är parallell med ugnens tak

Stekning på spett

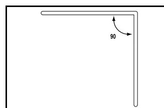
Endast C100BC/C100FC/C101BC/C101FC

Stekspettet är användbart vid grillning eftersom man inte behöver vända på köttet. Spettet kan användas vid kombinerad mikrovågs- och konvektionstillagning.

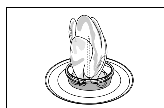


Se till att köttets vikt är jämnt fördelad på spettet och att spettet kan rotera obehindrat.

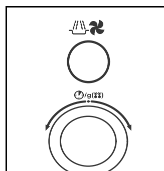
Använd alltid grytlappar när du tar ut mat från ugnen eftersom maten kan vara mycket varm.



1. Se till att värmeelementet är i horisontellt läge.



2. Tryck stekspettet genom mitten av köttet.
<u>Exempel</u>: Tryck in spettet mellan ryggraden och bröstet på en hel kyckling.
Lägg spettet på det särskilda stället, placera stället i glasskålen och ställ glasskålen på skivplattan. Pensla in kycklingen med matolja för att underlätta bryningen.



3. Välj styrkenivå och tid för kombinerad konvektions- och mikrovågstillagning.

För...	**Se sidan...**
Kombinerad mikro och konvektion	20

4. Tryck på **Start** (◇ 1min+)-knappen.
<u>Resultat:</u> Tillagningen startar och spettet börjar rotera.
◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

5. När köttet är genomstekt, ta försiktigt ut spettet med grytlappar för att skydda händerna.



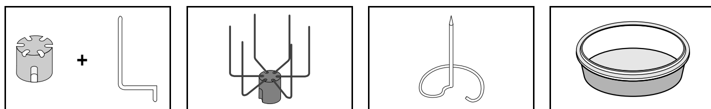
Om du vill veta den aktuella temperaturen i ugnsutrymmet, tryck på **MV+UGN**( )-knappen.

Hur man använder det vertikala multispettet

Endast C100BC/C100FC/C101BC/C101FC

MULTISPETT FÖR KEBAB

Genom att använda multispettet med sex kebabspett är det enkelt att grilla kött, fågel, fisk, grönsaker (t.ex. lök, paprika eller zucchini) och frukt som skurits upp i mindre bitar.
Du kan laga till ovannämnda matsorter på kebabspetten med antingen grill- eller kombinationsläget.



Spett med koppling | **Multispett** | **Stekspett** | **Glasskål**

HUR MAN ANVÄNDER MULTISPETT MED KEBABSPETT

1. För att göra kebab med multispettet, använd de sex spetten.
2. Sätt lika mycket mat på varje spett.
3. Ställ stekspettet i glasskålen och sätt på multispettet.
4. Ställ glasskålen med multispettet i mitten av skivplattan.

✉ Se till att grillelementet är i rätt position mot den bakre väggen i ugnsutrymmet och inte mot taket innan du startar grillningen.

URTAGNING AV MULTISPETT FRÅN UGNEN EFTER GRILLNING

1. Använd grytlappar för att ta ur glasskålen med multispett från ugnen, eftersom skålen kan vara mycket varm.
2. Ta bort multispettet från spettstället med grytlappar.
3. Dra försiktigt ut spetten och använd en gaffel för att ta av maten från spetten.

✉ Multispettet bör inte tvättas i diskmaskin. Rengör därför för hand med varmt vatten och diskmedel. Ta ut det vertikala multispettet från ugnen när du är klar.

Kombiner a mikrovågor och grillen

SV

Du kan också kombinera mikrovågor med grillen för att snabbt kunna laga till mat och samtidigt få en brun yta.

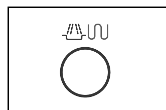


Använd ALLTID mikrovågssäkra och ugnssäkra kärl. Glas och porslinskärl är idealiska eftersom de gör att maten penetreras jämnt av mikrovågorna.

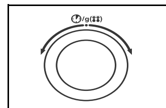
Använd ALLTID grytlappar när du skall ta ut kärl från ugnen eftersom de kan vara mycket varma.

Du kan få bättre tillagning och grillning genom att använda det höga stället.

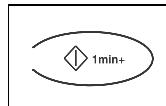
Öppna luckan. Ställ maten på det ställ som lämpar sig bäst för den typ av mat som skall tillagas. Ställ skall på skivplattan. Stäng luckan.



1. Tryck på **MV+GRILL** ()-knappen.
   Resultat: Följande indikationer visas:
   | (tillagning med en fas)
   (kombiläge mikrovågor + grill)



2. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** () efter behov.
   - Den längsta tillagningstiden är 60 minuter.



3. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
   Resultat:
   ◆ Kombinationsfunktionen startar
   ◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

Kombinera mikrovågor och konvektion

Vid kombinerad tillagning använder ugnen både mikrovågsenergi och konvektionsuppvärmning. Man behöver inte förvärma eftersom mikrovågsenergin blir tillgänglig med en gång.

Man kan laga många olika typer av mat med kombinationsläget, framför allt:

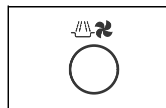
- ***Ugnsstekt kött och fågel***
- ***Pajer och kakor***
- ***Ägg- och osträtter***

☛ Använd ALLTID kärl som är både mikrovågssäkra och ugnssäkra. Glas- och porslinskärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrera maten jämnt.

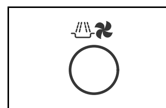
Använd ALLTID grytlappar när du tar ut kärl från ugnen eftersom de kan vara mycket varma.

Du får bättre tillagning och bryning om du använder det låga stället.

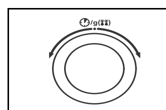
Öppna luckan. Ställ maten på skivplattan eller på det låga stället på skivplattan. Stäng luckan. Värmeelementet måste vara i horisontellt läge.



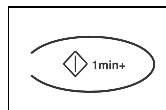
1. Tryck på **MV+UGN** ( )-knappen.
<u>Resultat:</u> Följande indikationer visas:
(kombiläge mikrovågor + konvektion)
250°C (temperatur)



2. Tryck på **MV+UGN**( ) -knappen en eller flera gånger för att ställa in rätt temperatur.



3. täll in tillagningstiden genom att vrida på **inställningsratten** ( ) efter behov.
Den längsta tillagningstiden är 60 minuter.



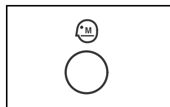
4. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
<u>Resultat:</u>
- ◆ Kombinationsfunktionen startar.
- ◆ Ugnen värms till den inställda temperaturen och sedan fortsätter mikrovågorna tills tillagningstiden är över.
- ◆ När tillagningen är klar kommer ugnen att pipa och blinka “0” fyra gånger. Ugnen kommer sedan att pipa en gång per minut.

 Om du vill veta den aktuella temperaturen i ugnsutrymmet, tryck på **MV+UGN**( )-knappen.

Hur man använder funktionen med tillagningsminne

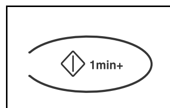
Om du ofta lagar eller värmer samma typ av mat, kan du lagra tillagningstiderna och styrkenivåerna i ugnens minne, så att du inte behöver ställa om ugnen varje gång.

Lagring av inställningar



1. För att programmera... Tryck på **MINNE** ( )-knappen...
   En inställning — En gång (P visas på displayen)
   En ändrad inställning — Två gånger (P visas på displayen)

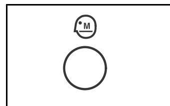
2. Välj tillagningsprogram som vanligt (mv, grill, kombi, konvektion, mv+konvektion)



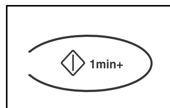
3. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
   Resultat: Dina inställningar är nu lagrade i ugnens minne.

Hur man använder inställningar

Ställ först maten i mitten av skivplattan.



1. Tryck på **MINNE** ( ) -knappen.

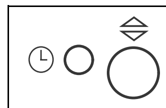


2. Tryck på **Start** (1min+)-knappen.
   Resultat: Maten lagas enligt inställningen i minnet.

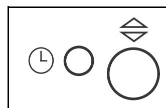
Hur du aktiverar säkerhetsspärren på din mikrovågsugn

Din mikrovågsugn är utrustad med ett särskilt barnsäkerhetsprogram, som gör att du kan "spärra" ugnen så att barn eller någon som är obekant med funktionerna inte kan sätta på ugnen av misstag när den är tom.

Ugnen kan spärras när som helst.



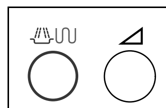
1. Tryck på **Klock** ( ) och **Mer/mindre** ( ) -knappen samtidigt (ca tre sekunder).
   Resultat:
   - Ugnen spärras (inga funktioner kan användas).
   - Displayen visar "**L**".



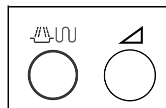
2. För att sätta på ljudsignalen igen, tryck på **Klock** ( ) och **Mer/mindre**( ) -knappen samtidigt (ca tre sekunder). (about three seconds).
   Resultat: Ugnen kan nu användas igen.

Stänga av ljudsignalen

Du kan när som helst stänga av signalen.



1. Tryck på **MV+GRILL**( ) och **Styrkenivå** ( ) -knappen samtidigt (ca tre sekunder).
   Resultat: Följande indikation visas. "**OFF**".
   Du kan när som helst stänga av signalen.



2. För att sätta på ljudsignalen igen, tryck på **MV+GRILL**( ) och **Styrkenivå** ( ) -knappen samtidigt (ca tre sekunder).
   Resultat: Följande indikation visas. "**ON**".
   Ugnen piper inte för att ange slutet på funktionen.

SV

Lämpliga kärl

SV

När man lagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna kunna penetrera maten utan att de reflekteras eller absorberas av det kärl som används.

Man måste därför se till att välja rätt typ av kärl. Om kärlet är markerat mikrovågssäkert, behöver du inte oroa dig.

Följande tabell visar exempel på olika typer av kärl och anger om de bör användas i mikrovågsugn.

Kärl	Mikrovågs säkert	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan användas i liten mängd för att skydda områden från att bli överkokta. Gnistor kan uppstå om foliet är för nära ugnsväggen eller om man använder för mycket folie.
Brynpanna	✓	Får ej förvärmas i mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, lergods, fajans och benporslin brukar kunna användas i mikrovågsugn om de inte är dekorerade med metalldetaljer.
Engångs polyester/ pappersformar	✓	Vissa frysta rätter är förpackade i sådana formar.
Snabbmats-förpackningar		
• Koppar/behållare i polystyren	✓	Kan användas för att värma mat. Överkokning kan göra att polystyrenet smälter.
• Papperspåsar eller tidningspapper	✗	Kan börja brinna.
• Återanvänt papper eller metalldekorationer	✗	Kan orsaka gnistor.
Glasvaror		
• Ugnsformar i glas	✓	Kan användas om de inte har några metalldetaljer.
• Finare glasvarore	✓	Kan användas för att värma mat eller vätskor. Ömtåliga glasvaror kan gå sönder eller få sprickor när de värms upp snabbt.
• Glasburkar	✓	Locket måste tas av. Endast lämplig för värmning.
Metall		
• Kärl	✗	Kan orsaka gnistor eller brand.
• Metallklämmor till fryspåsar	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och kökspapper	✓	Kan användas vid kortare tillagningstider och värmning. Passar bra för att suga upp överflödig vätska.
• Återanvänt papper	✗	Kan orsaka gnistor.
Plast		
• Behållare	✓	Framför allt om behållaren är gjord av värmebeständig termoplast. Vissa typer av plast kan ändra form eller bli missfärgade vid höga temperaturer. Använd ej melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas för att förhindra avdunstning. Bör ej vara i kontakt med maten. Var försiktig när du tar bort plasten eftersom ånga kan frigöras.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast om de tål kokning eller är ugnssäkra. Bör ej vara lufttäta. Gör hål med gaffel om det är nödvändigt.
Vaxpapper eller fettbeständigt papper	✓	Kan användas för att förhindra avdunstning och matstänk.

✓ **: Rekommenderad**

✓✗ **: Var försiktig**

✗ **: Osäker**

SV

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergin penetrerar maten genom att vågorna dras till och absorberas av matens vätske-, fett- och sockerinnehåll.
Mikrovågorna gör att molekylerna i maten börjar röra sig i snabb takt.
Molekylernas snabba rörelser skapar i sin tur friktion som gör att maten blir varm.

TILLAGNING

Kärl för tillagning i mikrovågsugn:
För att få ut maximal effekt måste mikrovågorna kunna penetrera kärlet. Mikrovågor reflekteras av metaller såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men kan penetrera keramik, glas, porslin och plast och även papper och trä. Så maten får aldrig tillagas i metallkärl.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Det finns en rad olika typer av mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn, bl.a. färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, krämer, soppor, pudding, konserver och inläggningar kan också tillagas i mikrovågsugn. Mikrovågsugnen är idealisk för i stort sett all typ av mat som man vanligtvis tillagar på en vanlig spis, t.ex. att smälta smör eller choklad (se avsnitt med tips, metoder och råd).

Övertäckning vid tillagning
Det är viktigt att man täcker över maten under tillagningen eftersom den avdunstande vätskan stiger upp som ånga och bidrar till tillagningen. Maten kan täckas över på olika sätt: t.ex. med en porslinstallrik, plastlock eller plastfolie som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn.

Ståtid
När tillagningen är klar är det viktigt att man låter maten stå kvar under ståtiden så att maten får en jämn temperatur.

Tillagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillaga under lock i minst det antal minuter som anges i tabellen. Fortsätt med tillagningen tills du får önskat resultat. Rör om en gång under och en gång efter tillagningen. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under ståtiden.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Spenat	150g	600W	5-6	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärtor	300g	600W	7-8	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Haricots verts	300g	600W	7½-8½	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ ärtor/majs)	300g	600W	7-8	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk variant)	300g	600W	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

SV

Tillagningstips för ris och pasta

Ris : Använd en stor glaspyrexskål med lock (risets volym fördubblas under tillagning). Tillaga under lock. När tillagningstiden är slut, rör om före ståtiden och tillsätt salt eller kryddor och smör. Kommentar: Det kan hända att riset inte tar upp allt vatten under tillagningtiden.

Pasta : Använd en stor glaspyrexskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Tillaga utan lock. Rör om då och då under tillagningen och även efteråt. Täck över under ståtiden och låt pastan rinna av ordentligt efteråt.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Råris (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250g	900W	16-17	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandat mer sädesslag (ris + sädesslag)	250g	900W	17-18	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Tillsätt 1 000 ml varmt vatten

Tillagningstips för färska grönsaker

Använd en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) per 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Tillaga under lock i minst det antal minuter som anges i tabellen. Fortsätt med tillagningen tills du får önskat resultat. Rör om en gång under och en gång efter tillagningen. Låt maten stå kvar med locket på i tre minuter.

Råd: Skär upp färska grönsaker i jämnstora bitar. Ju mindre bitar desto snabbare går det att laga till dem.

- **Alla typer av färska grönsaker bör tillagas vid full mikrovågseffekt (900W).**

Mat	Portion	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Skär till jämnstora buketter. Lägg buketterna med stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250g	6-6½	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.
Morötter	250g	4½-5	3	Skär upp morötterna i jämnstora bitar.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Skär till jämnstora buketter. Dela stora buketter på mitten. Lägg buketterna med stjälkarna mot mitten.
Zucchini	250g	4-4½	3	Skiva upp zucchinin. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Låt stå tills skivorna blir mjuka.
Aubergine	250g	3½-4	3	Skär upp auberginen i små skivor och häll på en matsked pressad citron.
Purjolök	250g	4-4½	3	Skär upp purjolöken i tjocka skivor.
Champinjo-ner	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Använd små hela champinjoner eller skiva upp större champinjoner. Tillsätt inte något vatten. Häll på pressad citron. Krydda med salt och peppar. Låt champinjonerna rinna av innan de serveras.
Lök	250g	5-5½	3	Skär upp löken i skivor eller klyftor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten.
Paprika	250g	4½-5	3	Skär upp paprikan i små bitar.
Potatis	250g 500g	4-5 7-8	3	Väg de skalade potatisarna och skär upp dem i jämnstora halvor eller klyftor.
Kålrabbi	250g	5½-6	3	Skär upp kålrabbin i små tärningar.

VÄRMNING

Din mikrovågsugn kan värma mat på en bråkdel av den tid det tar på en vanlig spis.

Använd de styrkenivåer och värmningstider som anges i nedanstående tabell som riktlinjer. Tiderna på tabellen avser vätskor med en rumstemperatur på ca +18 till +20°C eller kyld mat med en temperatur på ca +5 till +7°C.

Uppläggning och övertäckning

Undvik att värma stora matstycken som stekar o.d. eftersom de tenderar att bli överkokta eller uttorkade innan mitten blir varm. Man uppnår ett bättre resultat med mindre stycken.

Styrkenivåer och omrörning

Vissa matsorter kan värmas vid 900 W medan vissa andra bör värmas vid 600 W, 450 W eller t.o.m. 300 W.
Se tabeller för råd. Det är i allmänhet bättre att värma mat vid låg styrka om maten är ömtålig, värms upp i stor mängd eller är benägen att bli varm mycket snabbt (t.ex. köttfärspaj).

Rör om väl eller vänd maten under värmningen för att få bästa resultat. När det är möjligt, rör om innan maten serveras.

Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat. För att förhindra överkokning eller skållning vid värmning av vätskor, rör om före, under och efter värmningen. Låt vätskan stå kvar under ståtiden. Vi rekommenderar att du rör om med en plastsked eller glaspinne. Undvik att förstöra mat genom överhettning genom att underskatta värmningstiden och sedan lägga till extra tid vid behov.

Värmning och ståtider

När du värmer en viss typ av mat för första gången är det bra att anteckna värmningstiden för framtida bruk.

Kontrollera alltid att den värmda maten är varm överallt. Låt maten stå kvar en kort stund efter värmningen så att den får en jämn temperatur. Den rekommenderade ståtiden efter värmning är 2-4 minuter om inte någon annan tid anges i tabellen. Var särskilt försiktig när du värmer vätskor eller barnmat. Se även avsnittet med säkerhetsanvisningar.

VÄRMNING AV VÄTSKOR

Låt alltid vätskor stå kvar i minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av för att få en jämn temperatur. Vid behov, rör om under värmningen och rör ALLTID om efter värmningen. För att förhindra överkokning eller eventuell skållning bör du röra om drycken med en sked eller glaspinne såväl före, under som efter värmningen.

SV

VÄRMNING AV BARNMAT

BARNMAT:

Häll upp i en djup porslinstallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om väl efter värmning! Låt stå kvar i 2-3 minuter före servering. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30-40°C.

BARNMJÖLK:

Häll upp mjölken i en steril glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på eftersom flaskan kan explodera om den blir överhettad. Skaka väl före ståtiden och en gång till före servering! Kontrollera alltid temperaturen på barnmjölken eller barnmaten innan du ger den till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37°C.

KOMMENTAR:

Det är särskilt viktigt att du noggrant kontrollerar barnmat före servering för att undvika skållning. Använd de styrkenivåer och tider som anges i nästa tabell som riktlinjer vid värmning.

Värmning av barnmat och -mjölk

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid värmning.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190g	600W	30 sek.	2-3	Häll upp i en djup porslinstallrik. Värm upp med lock. Rör om efter värmningen. Låt stå kvar i 2-3 minuter. Rör om väl före servering och kontrollera temperaturen noggrant.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Häll upp i en djup porslinstallrik. Tillaga utan lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå kvar i 2-3 minuter. Rör om väl före servering och kontrollera temperaturen noggrant.
Barnmjölk	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. till 1 min. 10 sek.	2-3	Rör om eller skaka väl och häll upp i en steril glasflaska. Ställ flaskan på mitten av skivplattan. Värm utan lock. Skaka väl och låt stå kvar i minst 3 minuter. Skaka väl före servering och kontrollera temperaturen noggrant.

Värmning av vätskor och mat

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid värmning.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Drycker Kaffe, te, vatten	150 ml (1 kopp) 300 ml (2) 450 ml (3) 600 ml (4)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Häll upp i koppar och värm utan lock: en kopp i mitten, två koppar mittemot varandra och tre koppar i en cirkel. Låt koppen/kopparna stå kvar i ugnen under ståtiden och rör om väl.
Soppa (kyld)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Häll upp i en djup porslinstallrik eller porslinsskål. Täck över med plastlock. Rör om väl efter värmningen. Rör om igen före servering.
Gryta (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Häll upp grytan i en djup porslinstallrik. Täck över med plastlock. Rör om då och då under värmningen och en gång före ståtiden och servering.
Pasta med sås (kyld)	350g	600W	3½-4½	3	Lägg pastan (t.ex. spagetti eller nudlar) på en porslinstallrik. Täck över med plastfolie för mikrovågsugn. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kyld)	350g	600W	4-5	3	Lägg upp den fyllda pastan (t.ex. ravioli eller tortellini) i en djup porslinstallrik. Täck över med plastlock. Rör om då och då under värmningen och en gång före ståtiden och servering.

Mat	Portion	Styrka	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Rätt med (kyld)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Lägg upp en rätt med 2-3 kylda komponenter på en porslinstallrik. Täck över med plastfolie för mikrovågsugn.
Färdig-lagad ost-fondue (kyld)	400g	600W	6-7	1-2	Lägg den färdiglagade ostfonduen i en lämplig pyrexskål med lock. Rör om då och då både under och efter uppvärmningen. Rör om väl före servering.

Tillagningstips (forts.)

UPPTINING

Mikrovågor fungerar utmärkt för att tina upp fryst mat. Mikrovågorna tinar varsamt upp den frysta maten på kort tid. Detta kan vara mycket användbart om man t.ex. får oväntade gäster.

Fryst kyckling måste vara helt upptinad innan den kan lagas till. Ta bort alla metallklämmor och ta av förpackningen så att den tinade vätskan kan rinna av. Ställ den frysta maten i en form utan lock. Vänd efter halva tiden, häll av all vätska och ta bort allt krås så snart som möjligt.
Kontrollera maten då och då för att känna efter att den inte blir varm.
Om mindre och tunnare delar börjar kännas varma, kan man skydda dessa genom att täcka över dem med små bitar aluminiumfolie under upptiningen.
Om en kyckling börjar bli varm på ytan, avbryt upptiningen och låt den stå i 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och kyckling stå kvar för att avsluta upptiningen. Ståtiden för att uppnå fullständig upptining varierar beroende på hur stor mängd som tinas upp. Se tabellen här nedan.

Råd: Tunna matstycken är lättare att tina upp än tjocka matstycken och mindre mängder behöver mindre tid är större mängder. Lägg detta råd på minnet när du fryser och tinar upp mat.

Vid upptining av fryst mat med en temperatur på ca -18 till - 20 °C, använd följande tabell som riktlinje.

All fryst mat bör tinas upp vid en styrkenivå på (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Kött				
Nötfärs	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Lägg köttet på en porslinstallrik. Skydda tunnare delar med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Fläskkotletter	250g	7-8		
Kyckling				
Kycklingbitar	500g (2 st.)	14-15	15-60	Lägg först kycklingbitarna med skinnsidan nedåt och en hel kyckling med bröstsidan nedåt på en porslinstallrik. Skydda tunnare delar som vingar och kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Hel kyckling	1200g	32-34		
Fisk				
Fiskfiléer	200g	6-7	10-25	Lägg fryst fisk i mitten av en porslinstallrik. Lägg tunnare bitar under tjockare bitar. Skydda tunna filékanter och stjärten på en hel fisk med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden!
Hel fisk	400g	11-13		
Frukt				
Bär	250g	6-7	5-10	Sprid ut frukten på ett glasfat (med stor diameter).
Bröd				
Brödstycken(à 50 g)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Lägg brödstycken i en cirkel och en hel brödlimpa horisontellt på kökspapper i mitten av skivplattan. Vänd efter halva upptiningstiden!
Skivat / formbröd	250g	4-4½		
Fullkornsbröd (vete- + rågmjöl)	500g	7-9		

GRILL

Grillspiralen sitter högst upp i ugnsutrymmet. Den fungerar endast när luckan är stängd och när skivplattan roterar. Genom att skivplattan roterar blir maten jämnbrun. Förvärm grillen i 4 minuter så att maten bryns snabbare.

Kärl för grillning:
Bör vara ugnssäkra och kan ha metalldelar. Använd inte plastbehållare eftersom de kan smälta.

Mat som lämpar sig för grillning:
Kotlett, korv, hamburgare, bacon och tunna skinkskivor samt alla typer av rostat bröd med pålägg.

VIKTIGT:
Om du endast skall använda grilläget, se till att grillspiralen är mot taket i horisontellt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge. Kom ihåg att maten måste läggas på gallret om inte något annat rekommenderas.

MIKROVÅGOR + GRILL

Detta tillagningsläge kombinerar strålvärmen som kommer från grillen med mikrovågornas snabba värmeeffekt. Läget fungerar endast när luckan är stängd och skivplattan roterar. Tack vare att skivplattan roterar blir maten jämnbrun. Det finns tre kombinationslägen på denna modelll.

Kärl för tillagning med mikrovågor + grill:
Använd endast kärl som mikrovågorna kan penetrera. Kärlen bör vara ugnssäkra. Använd ej metallkärl i kombinationsläget. Använd ej plastbehållare eftersom de kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor + grill:
Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläget innefattar alla typer tillagad mat som behöver värmas upp och brynas (t.ex. pastastuvning) och även mat som endast behöver tillagas under kort tid för att bryna ytan. Detta läge kan också användas för tjocka matstycken som blir mer aptitliga med en brun och spröd yta (t.ex. kycklingbitar, som skall vändas efter halva tiden). Se även grilltabellen för mer information.

VIKTIGT:
När du använder kombinationsläget (mikrovågor + grill), se till att grillspiralen är mot taket i horisontellt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge. Maten bör ställas på gallret om inte något annat rekommenderas. Maten kan också ställas direkt på skivplattan.
Se instruktioner i nedanstående tabell.
Maten måste vändas för att brynas på båda sidor.

SV

Grillningstips för färsk mat

Förvärm grillen med grillfunktionen i 4 minuter.

Använd de styrkenivåer och tider som anges i följande tabell som riktlinjer vid grillning.

Mat	Portion	Styrka	Tid 1:a sida (min)	Tid 2:a sida (min.)	Instruktioner
Rostat bröd	4 st. (à 25g)	Endast grill	3½-4½	3-4	Lägg skivorna bredvid varandra på övergallret.
Grillade tomater	200 g (2 st.)	MV + Grill	7-8	-	Skär upp tomaterna i halvor. Lägg lite ost på den skurna ytan. Lägg i en cirkel på ett glaspyrexfat. Ställ fatet på övergallret.
Rostat bröd med tomat/ost	4 st. (300 g)	MV + Grill	6-7	-	Rosta först brödskivorna. Lägg de rostade skivorna med pålägg på övergallret. Låt stå kvar i 2-3 minuter.
Hawaii-toast (ananas, skinka, ostskivor)	4 st. (600 g)	MV + Grill	8-9	-	Rosta först brödskivorna. Lägg de rostade skivorna med pålägg på övergallret. Låt stå kvar i 2-3 minuter.
Bakad potatis	400 g (2 st.) 600 g (4 st.)	MV + Grill	9-11 13-15	5-7 8-10	Skär upp potatisarna i halvor. Lägg dem i en cirkel på övergallret med den skurna sidan mot grillen.
Gratäng med grönsaker/ potatis (kyld)	500 g	MV + Grill	20-23	-	Lägg gratängen i en liten glaspyrexform. Ställ formen på övergallret. När tillagningen är klar, låt stå kvar i 2-3 minuter.

Mat	Portion	Styrka	Tid 1:a sida (min)	Tid 2:a sida (min.)	Instruktioner
Grillade äpplen	2 äpplen (ca. 400g) 4 äpplen (ca. 800g)	MV + Grill	9-10 15-17	-	Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Lägg lite skivad mandel högst upp. Ställ äpplena på ett glaspyrexfat. Ställ fatet direkt på unten gallret. Låt stå kvar i 2-3 minuter.
Kyckling bitar	450 g (2 st.) 850 g (4 st.)	MV + Grill	12-13 17-18	10-11 14-15	Pensla kycklingbitarna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på övergallret. Låt stå kvar i 2-3 minuter.
Lamm-kotletter (medium)	400 g (4 st.)	Endast grill	10-12	8-9	Pensla lammkotletterna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på övergallret. Låt stå kvar i 2-3 minuter efter grillning.

KONVEKTION

Konvektionstillagning är det traditionella och välkända sättet att laga mat i traditionell ugn med varmluft.
Värmeelementet och fläkten finns i den bakre väggen så att varmluften cirkulerar.

Kärl för konvektionstillagning:
Alla vanliga ugnssäkra kärl, bakformar och blad - allt som du normalt använder i en traditionell konvektionsugn - kan användas.

Mat som lämpar sig för konvektionstillagning:
Alla typer av småkakor, scones, småbröd och kakor bör bakas i detta läge, och även kompakta fruktkakor, petit-chou-bakelser och souffléer.

MIKROVÅGOR + KONVEKTION

Detta läge kombinerar mikrovågsenergi och varmluft, och minskar på vis tillagningstiden samtidigt som maten får en brun och krispig yta.
Konvektionstillagning är det traditionella och välkända sättet att laga mat med varmluftsugn, där luften cirkulerar med hjälp av en fläkt på den bakre väggen.

Kärl för tillagning med mikrovågor + konvektion:
Skall kunna släppa igenom mikrovågor och bör vara ugnssäkert (t.ex. glas, lergods eller porslin utan metalldetaljer) liknande de kärl som beskrivs under MV + Grill.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor + konvektion:
Alla typer av kött och fågel, och även grytor, gratänger, sockerkaka, lätta fruktkakor, pajer, ugnsstekta grönsaker, scones och bröd.

Konvektionstips för färsk mat som pajer/quiche, pizza och kött

Förvärm ugnen till önskad temperatur med förvärmningsfunktionen.
Använd tabellens styrkenivåer och tider som riktlinjer vid konvektionstillagning.

Mat	Portion	Styrka	Tid 1:a sida (min)	Tid 2:a sida (min.)	Instruktioner
Småbröd (färdig-bakade)	4-6 st.	Endast konvektion 180°C	2-4		Lägg småbröden i en cirkel på det låga stället. Använd grytlappar när du tar ut bröden! Låt stå i 2-3 minuter.
Baguette (ready baked)	1 st. (400 g)	Endast konvektion 200°C	8-10	---	Lägg baguetten på det låga stället. Använd grytlappar när du tar ut bröden! Låt stå i 2-3 minuter.
Vitlöksbröd (kyld, förbakad	200 g (1 st.)	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 220°C	6-7	---	Lägg den kylda baguetten på det höga stället. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.
Tigerkaka/ (färsk deg)	800 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 200°C	25-30	---	Häll den färska degen i en rektangulär bakform i svart metall (längd 21 cm). Ställ formen på det låga stället. Låt stå i 5-10 minuter.
Mörkt bröd Råg + vete (färskt bröd med jäst)	800 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 200°C	30-35	---	Häll den färska degen i en rektangulär bakform i svart metall (längd 21 cm). Ställ formen på det låga stället. Låt stå i 5-10 minuter.

SV

Konvektionstips för färsk mat som pajer/quiche, pizza och kött (forts.)

Mat	Portion	Styrka	Tid 1:a sida (min)	Tid 2:a sida (min.)	Instruktioner
Rostbiff/ Lammstek (medium)	900g - 1000g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 180°C	29-31	15-17	Pensla rostbiffen / lammsteken med olja och krydda med peppar, salt och paprika. Lägg köttet på det låga gallret med fettsidan neråt. Lägg in köttet efter tillagningen i aluminiumfolie, och låt stå i 10 – 15 minuter.
Grillad kyckling	900g 1100g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 220°C	22-24 24-26	18-20 20-22	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Lägg först kycklingen med bröstsidan nedåt och sedan med bröstsidan uppåt direkt på skivplattan. Låt stå kvar i 5 minuter efter grillning.

Konvektionstips för fryst mat

Förvärm ugnen till önskad temperatur med förvärmningsfunktionen, om inte annat rekommenderas - se tabell.
Använd de styrkenivåer och tider som anges på tabellen som riktlinjer vid konvektionstillagning..

Fryst mat (-18°C)	Portion	Styrka	Tid (min.)	Instruktioner
Småbröd (à ca. 50 g) (färdigbakade)	4 st.	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 180°C	7½-8½	Lägg småbröden i en cirkel på det låga stället. Låt stå i 2-5 minuter.
Baguetter / Vitlöksbröd (förbakat)	200-250 g (1 st.)	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 220°C	9-10	Lägg den frysta baguetten på det höga stället. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.
Helt mörkt (t.ex. tyskt) bröd (förbakat)	500 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 160°C	14-16	Lägg hela brödet på det låga gallret. Låt stå i 5 minuter efter bakning.
Äppelkaka (färdigbakad)	400-500 g 1000-1100 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 160°C Utan förvärmning!	7-9 16-18	Sätt kakan på det låga gallret. Låt stå i 5-15 minuter efter bakning.
Baguetter + pålägg (t.ex. tomat, ost, skinka etc.)	250 g (2 st.)	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 220°C	12-14	Lägg de frysta baguetterna bredvid varandra på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.
Pizza	300-400 g 450-550 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 220°C	18-21 22-25	Lägg pizzan på det höga stället. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.

Konvektionstips för fryst mat (forts.)

Fryst mat (-18°C)	Portion	Styrka	Tid (min.)	Instruktioner
Quiche	400 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 200°C	15-17	Lägg den quichen på det höga stället. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.
Pasta (lasagne eller makaroner)	400 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 250°C	30-35	Lägg pastan på en lagom stor glas - pyrex - tallrik. Ställ den frysta pastan på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.
Ugnsfrittar	400 g	Mikrovågs- / konvektions – cykeln 220°C	28-30	Lägg frittarna direkt på rotationstallriken och lämna mitten tom. Vänd dem efter 2/3 av tiden.

SPECIELLA TIPS

SMÄLTNING AV SMÖR

Lägg 50 g smör i en liten glasskål. Täck över med plastlock.
Värm i 30-40 sekunder vid 900 W tills smöret har smält.

SMÄLTNING AV CHOKLAD

Lägg 100 g choklad i en liten glasskål.
Värm i 3-5 minuter vid 450W tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under smältningen. Använd grytlappar när du tar ut skålen!

SMÄLTNING AV KRISTALLISERAD HONUNG

Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten glasskål.
Värm i 20-30 sekunder vid 300 W tills honungen har smält.

SMÄLTNING AV GELATIN

Låt de torra gelatinskivorna (10 g) dra i kallt vatten i 5 minuter.
Låt skivorna rinna av och lägg dem i en liten glasskål.
Värm i en minut vid 300 W. Rör om efter smältningen.

TILLAGNING AV GLASSYR (TILL KAKOR OCH TÅRTOR)

Blanda ca 14 g snabbglasyr med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Tillaga utan lock i en glaspyrexskål i 3 ½ till 4 ½ minuter vid 900 W tills glassyren blir transparent. Rör om två gånger under tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT

Lägg 600 g frukt (t.ex. blandade bär) i en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillsätt 300 g konserveringssocker och rör om väl.
Tillaga under lock i 10-12 minuter vid 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Häll upp i små syltburkar med vridlock.
Låt stå kvar i 5 minuter med lock.

TILLAGNING AV PUDDING

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt instruktionerna på förpackningen och rör om väl. Använd en lämplig glaspyrexskål med lock. Tillaga under lock i 6 ½ till 7 ½ minuter vid 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

ROSTNING AV SKIVAD MANDEL

Sprid ut 30 g skivad mandel på en lagom stor porslinstallrik.
Rör om flera gånger under tiden som den skivade mandeln rostas i 3 ½ till 4 ½ minuter vid 600 W.
Låt stå kvar i ugnen i 2-3 minuter. Använd grytlappar när du tar ut tallriken!

SV

Hur du rengör din mikrovågsugn

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att förhindra att fett- och matpartiklar samlas:

- ***Alla ytor på ugnens insida och utsida***
- ***Lucka och lucktätning***
- ***Skivplatta och rullstöd***

☛ Se **ALLTID** till att lucktätningen är ren och att luckan kan stängas ordentligt.

☛ Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör de yttre ytorna med en mjuk trasa och varmt vatten med rengöringsmedel. Skölj och torka.

2. Torka bort alla utstänk och fläckar på de inre ytorna eller på rullstödet med en trasa och rengöringsmedel. Skölj och torka.

3. För att få bort fastbrända matpartiklar och matos, ställ en kopp med utspädd pressad citron på skivplattan och värm i 10 minuter vid maxstyrka.

4. Diska skivplattan vid behov (kan tvättas i diskmaskin).

✉ Vatten får **INTE** spillas i ventilerna. Använd **ALDRIG** skurprodukter eller kemiska lösningar. Var särskilt noggrann när du rengör lucktätningen för att vara säker på att inga partiklar::
- Har samlats
- Hindrar luckan från att stängas ordentligt

Förvaring och reparation av mikrovågsugnen

Det finns några saker som du bör tänka när det gäller att förvara eller lämna in ugnen på reparation.

Ugnen får inte användas om luckan eller lucktätningen är skadad:

- ***Skadade gångjärn***
- ***Slitna tätningar***
- ***Skev eller böjd ugnskåpa***

Reparationer får endast utföras av en kvalificerad mikrovågstekniker.

☛ Ta **ALDRIG** bort ugnens yttre hölje. Om det är något fel på ugnen och den behöver repareras eller om du misstänker ett fel:
- Koppla ur ugnen från vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter för efterförsäljningsservice

✉ Om du vill ställa undan ugnen under en kortare eller längre period, välj ett torrt och dammfritt ställe.
- Anledning: Damm och fukt kan påverka ugnens rörliga delar.

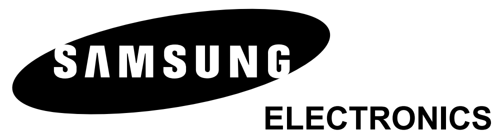
Tekniska specifikationer

SAMSUNG försöker hela tiden förbättra sina produkter. Därför kan specifikationerna för ugnens konstruktion och bruksanvisningen när som helst ändras.

Nätspänning	230V ~ 50 Hz AC
Effektförbrukning Maxstyrka Mikrovågor Grill (värmeelement Konvektion (värmeelement)	 1700 W 1400 W 1300 W 1700 W
Uteffekt	100 W / 900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Dimensioner (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	 517 x 516 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Volym	28 liter
Vikt Med emballage Netto	 Ca 23,5 kg . • C100FC / C101FC Ca 22,5 kg . • C100C / C100BC / C100TC • C101C / C101BC / C101TC Ca 19 kg .

Observera

SV


SAMSUNG
ELECTRONICS